„GRENADIERU MARŠ" NO HUGO





Izmēģiniet manu šī Slovāku / Čehu slavenā ēdiena variantu!
Nelielas, bet nozīmīgas receptes izmaiņas mainīs jūsu dzīvi pašos pamatos!
Un tagad nopietni !! Tikai viena sastāvdaļa, kas ir: skābais krējums, un „grenadieru maršs" pārtop

greznā delikatesē.

Jums būs nepieciešams: (4 cilvēkiem)
Kartupeļi (4 lielāki)
Makaroni (izmantoju bantītes) 250 grami
Skābs krējums (pēc gaumes, man bija apm. 200 gr)
Sāls, malta sarkanā paprika
Nedaudz eļļas
Nedaudz sviesta
Šķiņķis (bekons būtu super)
1 sīpols

Procedūra:
Sālītā ūdenī vāra mazos gabaliņos sagrieztus kartupeļus. Kad gatavi, nolejiet ūdeni, bet UZMANĪBU! - ne visu. Tajos atstāj apmēram 100 ml ūdens. Kartupeļus maigi sastampā (man patīk ne līdz putrai, lai tomēr paliek kādi gabaliņi).
Arī makaronus vāriet sālītā ūdenī, stingri vadoties pēc instrukcijas uz paciņas.
Uz pannas eļļā apcepiet smalki sagrieztus sīpolus un strēmelītēs sašķēlētu šķiņķi. Kad sīpols ir pieņēmis zeltīto toni, pārkaisiet nedaudz sarkanās paprikas.
Liekam kopā kartupeļu biezeni, novārītos makaronus, apceptos sīpoliņus ar šķiņķīti, skābo krējumu. Viegli samaisiet.
Cepamtrauku iezieđiet ar sviestu, droši, arī sānus. Pārvietojiet tajā pusgatavo „grenadieri" un cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā vismaz 20 minūtes.
GATAVS!!
Te arī sākas maršs.....

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo